



410033S-2024



河南口口香食品有限公司企业标准

Q/KKX 0001S-2024

黄豆粉

2024-01-02 发布

2024-01-02 实施

河南口口香食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南口口香食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：耿驰。

H N

Q B

黄豆粉

1 范围

本标准规定了黄豆粉的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以黄豆为原料，经清理、挑选、脱壳或不脱壳、烘炒、粉碎、冷却、包装工艺加工制成的即食黄豆粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 黄豆应符合 GB 1352 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要 求	检验方法
性状	具有该产品应有的形态	取适量试样置于白瓷盘中，在自然光下观察性状、色泽、杂质。按产品标签或包装上标明的食用方法进行处理后嗅闻和品尝，检查其滋味、气味。
色泽	具有该产品应有的色泽	
滋味、气味	具有该产品应有的滋味、气味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分，g/100g	≤ 15	GB 5009.3
灰分（以干基计），g/100g	≤ 6.5	GB 5009.4
铅*（以Pb计），mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.12
* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	1000	10000	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10

霉菌/(CFU/g)	≤	25	GB 4789.15
*样品的采样及处理按GB 4789.1执行。			

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以黄豆为原料，经清理、挑选、脱壳或不脱壳、烘炒、粉碎、冷却、包装工艺加工制成的即食黄豆粉。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南口口香食品有限公司

H N

Q B